Rhabarber-Curd aus dem Thermomix

© Rhabarber-Curd - Rezepte mit Herz

25 Min.

leicht

3 Gläser à 200g

Tipp: Die Farbe des Rhabarber-Curd variiert zwischen beige und rosa, je nach der Farbe des Rhabarber. Wer hellrosafarbenes Curd möchte, kann 30 g Sirup (z. B. Grenadine, Kirsche, Cranberry oder schwarze Johannisbeere) mitkochen. Dann die Speisestärke auf 25 g erhöhen.

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**400 g**	Rhabarber (vorbereitet gewogen)
☐	**90 g**	Zucker
☐	**20 g**	Speisestärke
☐	**2**	Eier
☐	**50 g**	Butter

Zubereitung

1. Rhabarber waschen, putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 8 zerkleinern. An den Seiten runterschieben und 15 Min./90 °C/Stufe 3 kochen. Curd 20 Sek./Stufe 10 ganz fein pürieren. In sterilisierte Gläser abfüllen und abkühlen lassen. Rhabarber-Curd im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 1 Woche verbrauchen.

Nährwertangaben

Pro EL (20 g):ca. 35 kcal 1g E - 2 g F - 4g KH